SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

CALLE 27 SUR # 19 - 19 Teléfono: 4087000, 4072406

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación: **CC 1004811771** Nombre: **YURLEIDIS TATIANA GALVAN CONTRERAS** Edad: 29 Años

Entidad: **PARTICULAR 2 - MANIPULACION ALIMENTOS 2023** Fecha: **19/01/2024 11:02:00**

DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN SOLICITADA POR LA EMPRESA Y/O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE RESPECTO A LOS PARACLINICOS REALIZADOS A LA PARTE DERMATOLOGICA, AL SISTEMA RESPIRATORIO Y DIGESTIVO, SE CONCLUYE LO SIGUIENTE :

FROTIS FARINGEO: ACEPTABLE
KOH DE UÑAS: NEGATIVO
COPROLOGICO: NEGATIVO SIN PARASITOS INTESTINALES

OPINIÓN:
EL TRABAJADOR EN MENCIÓN NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA, EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS.
ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SE RECOMIENDA:
1 CONTINUAR CON EL LAVADO DE MANOS DE FORMA CONTINUA
2 DEBE TENER ADECUADO LAVADO DE MANOS Y DE UÑAS, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN SU LABOR
3 USO OBLIGATORIO DE COFIA GUANTES Y TAPABOCAS PERMANENTES

Dra Solandy E. Ortiz
M.D Laboral
RMO 4788/2015
U Rosario

SOLANDY EUGENIA ORTIZ GUZMAN
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
CC: 52116798 RM: RM2116/01 LO4788/15

Powered by CamScanner

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Direc: Cll 27 SUR No 19 - 19 Tel : 6016264247-3183832985-3115117029-3002717331 NIT 900157744

Fecha impresión 19/01/2024 10:19:26

Fecha 18/01/2024 13:34:00

Doc: 1004811771 Nombre : YURLEIDIS TATIANA GALVAN CONTRERAS Edad : 29 Años Sexo : F

Entidad: PARTICULAR 2

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
FROTIS FARINGEO	:	
Reacción Leucocitaria	ESCASA	
Bacilo Gram Positivo	+	
Celulas Epiteliales	ESCASAS	

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS KOH		
KOH de uñas		
Tipo de Muestra	:	
Localización	UÑAS	
Negativo Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada	MANOS	
	.	

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

COPROLÓGICO		
Examen Físico		
Color	:	
Consistencia	CAFE	
EXAMEN MICROSCÓPICO	BLANDA	
LUGOL PARASITOLOGICO:	:	
Flora Bacteriana	:	
Almidones	NORMAL	
Fibras vegetales	++	
No se observan Parásitos en la Muestra analizada	+	
	.	

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

Powered by CamScanner

CENTRO MEDICO CM

Calle 76 Sur No. 14 -40 • Tel.: 762 0035 • Barrio Santa Librada
Bogotá, D.C.

Fecha OCT 28/ 2023 H.C. 1.143.375.795

Nombre JULIETH PAOLA LAMBRAÑO RICARDO

R/.

SE EXPIDE CERTIFICADO MEDICO DE PACIENTE EN MENCION, QUIEN NO PRESENTA ENFERMEDAD INFECTO-CONTAGIOSA EN FARINGE NI EN UÑAS, CONFIRMADO MEDIANTE EXAMENES PARACLINICOS NORMALES, POR LO TANTO SE CONSIDERA APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Dr. Ramiro Polanco O.
MEDICO CIRUJANO
U. JAVERIANA
REG. 19268409 S.S.B.

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO

Calle 76 Sur No. 14 - 40 • Tel: 7620035
Barrio Santa Librada • Bogotá, D.C.

Dra. Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga
U. Javeriana - Reg. 51.811.587

Paciente: JULIETH PAOLA LAMBRAÑO RICARDO
Documento: 1.143.375.795 Edad: 29 AÑOS
Teléfono: Fecha: OCTUBRE 28/2023

COTIS DE GARGANTA:

ORA OROFARINGEA MIXTA NORMAL

N: OCASIONALES

OTIS DE UÑAS (KOH):

TIVO PARA ELEMENTOS FUNGICOS

FIRMA

Luz Stella Benito Cifuentes
Dra. Luz Stella Benito Cifuentes
REG. 51811587

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS
NIT 901458228-7
CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S. 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Calle 62 Sur No.87B 22 Bosa Nova Tropezon Bogotá D.C.
Cel. 3102802760 - Tel. 7816348 - Email: unidadmedicabosanova@gmail.com

CERTIFICACION DE RECONOCIMIENTO MEDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA que la persona en mención se practico examen físico y de laboratorio, de acuerdo al decreto **3075/97 y la resolución 2674/13, y es APTO** para **MANIPULAR ALIMENTOS**.

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE: BLANCO LOPEZ LUZ ANIS **DOCUMENTO:** 52780048 **EDAD:** 46 AÑOS
DIRECCIÓN: **TELÉFONO:** **GENERO:** FEMENINO
EMPRESA: PARTICULAR **FECHA EXPEDICIÓN:** 06/04/2024

ANÁLISIS	VALORES REFERENCIA
- COPROLÓGICO	NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
- FROTIS DE GARGANTA	FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
- SEROLOGIA PRUEBA TREPONEMICA	NO PROCESADA
- KOH UÑAS	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICÓTICAS
- EXÁMEN MÉDICO	NORMAL - APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Dra. Julieth A. Garay U
MÉDICO GENERAL
CC 1033788179 RHSJ FUCS

Firma Médico

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS
NIT 901458228-7
CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.O.S 1160117378 01
LIC. SALUD OCUPACIONAL RESOLUCIÓN 3782 DEL 02/07/2021
Cra 87 D No 57S-22 Bosa Nova Bogotá D.C.
Cel 3133803760 Tel 7905245 Email unidadmedicabosanova@gmail.com

Código de Seguridad
B895H33N64703

DATOS PERSONALES

Orden de Servicio N°: 64703

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: sábado, 6 de abril de 2024 12:54:43 p.m.

Nombres y Apellidos: BLANCO LOPEZ LUZ ANIS CC: 52780048 Genero: FEMENINO

F. Nacimiento: 23/10/1977 Edad: 46 AÑOS 5 MESES 13 DÍAS Entidad: PARTICULARES

RESULTADOS DEL LABORATORIO

MICROBIOLOGIA

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriologo(a) RP: 1033800271

FROTIS DE GARGANTA

FROTIS DE GARGANTA:
GRAM: FLORA FARÍNGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PMN ESCASOS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriologo(a) RP: 1033800271

MICROSCOPÍA

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

COLOR:	CAFE	MICROSCOPICO
CONSISTENCIA:	BLANDA	
SANGRE:	NEGATIVO	
ALMIDONES:		NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
GRASAS:		
RESTOS VEGETALES:	XXX	
FIBRAS MUSCULARES:	X	

Nicolas Garay Urbina
Bacteriologo(a) RP: 1033800271

Nicolas Garay Urbina
Bacteriologo Lab. Clinico

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS

NIT 901459229-7

CODIGO DE HABILITACIÓN S.D.S. 1100157378-01

LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 8782 DEL 03/07/2021

Cra 72 bis No 57A-23 Bosa Nova - Bogotá D.C.

Tel: 3161807101 - Tel: 2840186 - Email: unidadmedicabosanova@gmail.com

CERTIFICACION DE RECONOCIMIENTO MEDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA que la persona en mención se practico examen físico y de laboratorio, de acuerdo al decreto 3075/97 y la resolución 2674/13, y es **APTO** para **MANIPULAR ALIMENTOS.**

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE: HERNANDEZ ARRIETA LIZDANI **DOCUMENTO:** 1137220063 **EDAD:** 37 AÑOS

DIRECCIÓN: **TELÉFONO:** **GENERO:** FAMENINO

EMPRESA: PARTICULAR **FECHA EXPEDICIÓN:** 08/08/2023

ANÁLISIS	VALORES REFERENCIA
- COPROLÓGICO	NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
- FROTIS DE GARGANTA	FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
- SEROLOGIA PRUEBA TREPONEMICA	NO PROCESADA
- KOH UÑAS	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICÓTICAS
- EXÁMEN MÉDICO	NORMAL - APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Firma Médico

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS
NIT 901450220-7
CODIGO DE HABILITACIÓN S.G.S. 1109317378 01
LIC. SALUD OCUPACIONAL RESOLUCIÓN 6180 DEL 8/22/2021

Código de Seguridad
I895O33U46265

Orden de Servicio N°: 46265

DATOS PERSONALES

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: martes, 8 de agosto de 2023 10:12:10 a.m.

Nombres y Apellidos: HERNANDEZ ARRIETA LIZDANI CC: 1137220053 Genero: FEMENINO

F. Nacimiento: 12/03/1998 Edad: 27 AÑOS 4 MESES 27 DÍAS Entidad: PARTICULARES

RESULTADOS DEL LABORATORIO

MICROBIOLOGÍA

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriologo(a) RP: 1233907271

FROTIS DE GARGANTA

FROTIS DE GARGANTA:
GRAM: FLORA FARÍNGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PMN ESCASOS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriologo(a) RP: 1233907271

MICROSCOPÍA

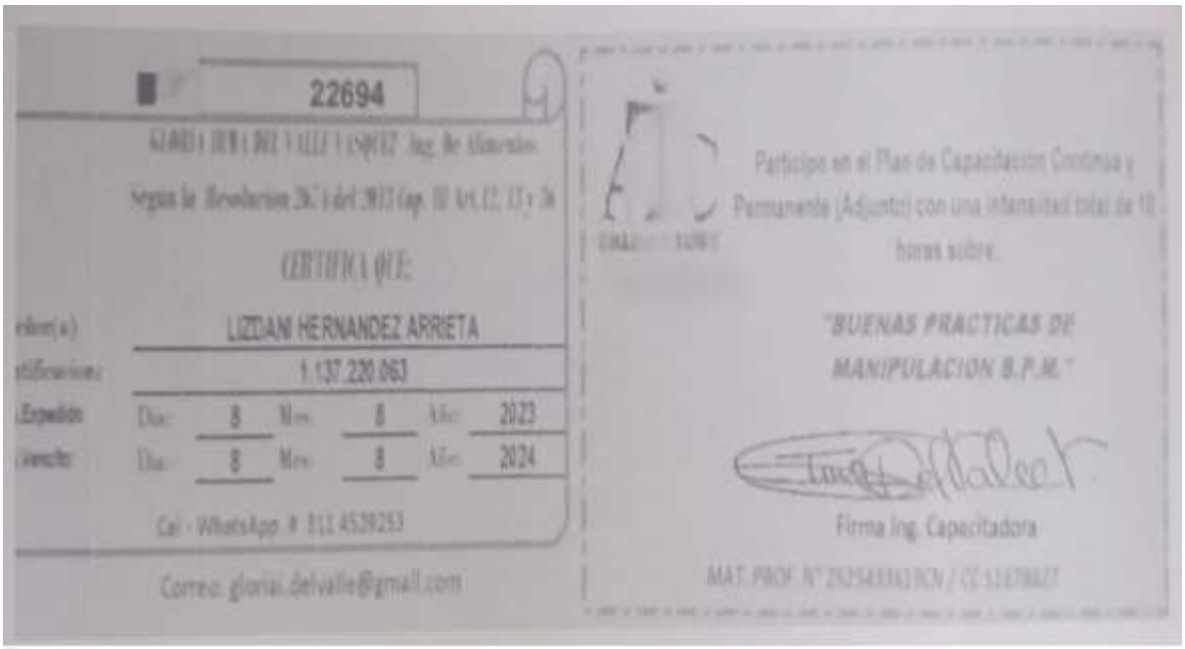
COPROLOGICO

COPROLÓGICO

COLOR:	PARDA	MICROSCOPICO
CONSISTENCIA:	BLANDA	
SANGRE:	NEGATIVO	
ALMIDONES:		NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
GRASAS:		
RESTOS VEGETALES:	X	
FIBRAS MUSCULARES:	X	

Nicolas Garay Urbina
Bacteriologo(a) RP: 1233907271

Nicolas Garay Urbina
Bacteriologo(a) Salud Ocup.
U.C.M. 1233907271



22694

Según la Resolución 2674 de abril 2013 Cap. III Art. 12, 13 y 14

CERTIFICA QUE:

LIZDANI HERNANDEZ ARRIETA

1.137.220.063

Expedido Día: 8 Mes: 8 Año: 2023

Vencido Día: 8 Mes: 8 Año: 2024

Cel - WhatsApp # 311 4539253

Correo: gloriai.delvalle@gmail.com

Participo en el Plan de Capacitación Continua y Permanente (Adjunto) con una intensidad total de 10 horas sobre:

"BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION B.P.M."

Firma Ing. Capacitadora

MAT. PROF. N° 252543361DCN / CC 51678827

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS
NIT 901458228-7
CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Calle 62 Sur No 87B-22 Bosa Nova -Tropezon - Bogotá D.C.
Cel. 3102802760 - Tel. 7846348 - Email. unidadmedicabosanova@gmail.com

CERTIFICACION DE RECONOCIMIENTO MEDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA que la persona en mención se practico examen físico y de laboratorio, de acuerdo al **decreto 3075/97 y la resolución 2674/13**, y es **APTO** para **MANIPULAR ALIMENTOS**.

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE: MORALES MORENO FANNY **DOCUMENTO:** 39679851 **EDAD:** 42 AÑOS
DIRECCIÓN: **TELÉFONO:** **GENERO:** FEMENINO
EMPRESA: PARTICULAR **FECHA EXPEDICIÓN:** 12/04/2024

ANÁLISIS	VALORES REFERENCIA
- COPROLÓGICO	NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
- FROTIS DE GARGANTA	FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
- SEROLOGIA PRUEBA TREPONEMICA	NO PROCESADA
- KOH UÑAS	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICÓTICAS
- EXÁMEN MÉDICO	NORMAL - APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Dra. Julieth A. Garay D.
MEDICO GENERAL
TC 1033765477 RSJ FUCS
Firma Médico

Sistemas de gestión para salud - www.biofile.com.co

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS
NIT 901458228-7
CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Calle 62 Sur No 87B-22 Bosa Nova -Tropezon - Bogotá D.C
Cel. 3102802760 - Tel 7846348 - Email: unidadmedicabosanova@gmail.com

Código de Seguridad
E895K33Q65141



DATOS PERSONALES — **Orden de Servicio N°: 65141**

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: viernes, 12 de abril de 2024 08:20:24 a.m.

Nombres y Apellidos: MORALES MORENO FANNY YOLANDA CC: 39679851 Género: FEMENINO

F. Nacimiento: 28/09/1981 Edad: 42 AÑOS 6 MESES 15 DÍAS Entidad: PARTICULARES

RESULTADOS DEL LABORATORIO

MICROBIOLOGÍA

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

FROTIS DE GARGANTA

FROTIS DE GARGANTA:
GRAM: FLORA FARÍNGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PMN ESCASOS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

MICROSCOPÍA

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

COLOR:	PARDA	MICROSCOPICO
CONSISTENCIA:	BLANDA	
SANGRE:	NEGATIVO	
ALMIDONES:		NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
GRASAS:		
RESTOS VEGETALES:	XXX	
FIBRAS MUSCULARES:	XX	

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo Lab. Clínico
U.C.M.N. C.C. 1033800271

N° 24252

GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ Ing. De Alimentos

Según la Resolución 2674 del 2013 Cap. III Art.12, 13 y 36

CERTIFICA QUE:

El señor(a) FANNY YOLANDA MORALES MORENO

Identificacion: 39.679.851

Fech.Expedido Dia: 11 Mes: 4 Año: 2024

Fech.Venc/to: Dia: 11 Mes: 4 Año: 2025

Cel - WhatsApp. # 311 4529253

Correo: gloriai.delvalle@gmail.com

Participo en el Plan de Capacitación Continúa y Permanente (Adjunto) con una intensidad total de 10 horas sobre:

"BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION B.P.M."

Firma ing. Capacitadora

MAT. PROF. N° 2525433619CN / CC 51678627

Powered by CamScanner

ASESORIA TECNICA Y CAPACITACIÓN EN ALIMENTOS
INGENIERA GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ
WhatsApp 311 452 92 53 - AÑO 2024

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE

EN CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 CAP. 3 ART. 12, 13 Y 36

CERTIFICACION No. 24252 NOMBRE Y APELLIDO: FANNY YOLANDA MORALES M.

INTRODUCCIÓN. Para un establecimiento donde por su actividad laboral, se tiene contacto con los alimentos durante su transporte, recepción, preparación, servicio y almacenamiento; es fundamental que los manipuladores de alimentos directos o indirectos tengan una formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), para que estén capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asigne o desempeñen en sus puestos de trabajo, con el fin que puedan adoptar medidas preventivas para evitar contaminación o deterioro de los alimentos y de esta manera asegurar la INOCUIDAD de los alimentos.

OBJETIVO: Desarrollar cambios de actitud en el manipulador de alimentos y concientizarlos de la importancia que reviste su buen desempeño como manipulador de los productos en el transporte, recepción, procesos, productos terminados, almacenados, en el servicio y domicilios; que estén bajo su responsabilidad.

METODOLOGIA: Las capacitaciones se realizan en la Calle 62 Sur # 87B – 22 Barrio Bosa Nova de lunes a sábado en horario de la mañana una sesión de 5 horas y en horario de la tarde otra sesión de 5 horas para un **TOTAL DE 10 HORAS** según cronograma, para así dar cumplimiento a la resolución 2674/13. Estas se desarrollan en un área específica dentro del establecimiento cumpliendo normas de bioseguridad.

El método de enseñanza a los manipuladores se desarrolla en tres momentos: 1. **Al comenzar la exposición**: para determinar los conocimientos previos del participante, se realiza una **EVALUACION INICIAL 2. Durante la exposición:** presentando los temas. **3. Al concluirla exposición:** Para recapitular y comprobar la comprensión de los temas. Se realiza **EVALUACION FINAL**

AYUDAS DIDACTICAS: Se utilizan videos relacionados con el tema, diapositivas claras en colores, material impreso donde se encuentra breve pero rigurosamente los temas tratados.

RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN: La capacitación está a cargo de la **INGENIERA DE ALIMENTOS GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ. MAT. PROF. N° 25254-33619CN Según LEY 64/78 CEL. 311 452 92 53**, quien puede demostrar su idoneidad técnica, científica y su formación y experiencia en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistemas de aseguramiento de la inocuidad. Según lo estipula resolución 2674/13. Capítulo 3 art. 12.

CONTROL DE ASISTENCIA: Cada sesión está firmada por el participante y al final de la capacitación se expide una certificación tipo carnet para que sea más fácil su manejo.

CRONOGRAMA DE LAS CAPACITACIONES: A continuación, se encuentra los temas tratados en cada sesión, con su respectiva asistencia

PRIMERA SESION:

FECHA: DIA: **06** MES: **04** AÑO: **2024**

INTENSIDAD: 5 HORAS

EVALUACION INICIAL: Retroalimentación de los conocimientos previos del manejo higiénico de alimentos de los participantes.
MARCO LEGAL: Resolución 2674 del 2013, objetivos y Contenido general.
LAS BPM: Concepto y ventajas en su implementación, inocuidad.
LOS ALIMENTOS: Definición, clasificación, contaminación y peligros.
LOS MICROORGANISMOS: Definición, Clasificación, que necesitan los MO para vivir, las ETAS, los métodos de conservación.

FIRMA DE ASISTENCIA: Fanny Morales
NUMERO DE CEDULA: 39.679851

SEGUNDA SESION:

FECHA: DIA: **11** MES. **04** AÑO. **2024**

INTENSIDAD: 5 HORAS ***TOTAL: 10 HORAS***

EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ¿Quién es? Requisitos, hábitos higiénicos, Programa de capacitación continua y permanente.
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: Programas (Limpieza y desinfección, Control de plagas, Manejo de Residuos y abastecimiento de agua)
REQUISITOS DE FABRICACION: Recepción de materia prima, Empaques, rotulado, manejo de temperaturas.
ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y TRANSPORTE.
EVALUACION FINAL: Retroalimentación de la capacitación, respuesta a inquietudes

FIRMA DE ASISTENCIA: Fanny Morales
NUMERO DE CEDULA: 39.679.851

Powered by CamScanner

ASESORIA TECNICA Y CAPACITACIÓN EN ALIMENTOS
INGENIERA GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ
WhatsApp 311 452 92 53 - AÑO 2024

EVALUACION INICIAL- CONOCIMIENTOS PREVIOS

I. POR FAVOR LEA LA PREGUNTA Y TODAS LAS OPCIONES DE RESPUESTA. MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. **LA TEMPERATURA QUE LES GUSTA A LOS MICROORGANISMOS PARA REPRODUCIRSE MÁS RÁPIDO ES**
   - A. Entre 0°c y 5 °C (Temperatura de Refrigeración)
   - B. Entre -1°C y -18°C (Temperatura de congelación)
   - C. Entre 10°C y 60°C (Temperatura tibia - ambiente)
   - D. Entre 60°C y 100°C (temperatura de cocción)

2. **UNA FORMA DE HACERLE LA LUCHA A LOS MICROORGANISMOS Y EVITAR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETAS ES:**
   - A. Limpiar bien las frutas y verduras y dejarlas en el piso
   - B. Bañarse diariamente y utilizar perfumes
   - C. Ahorrando energía y matar las bacterias con veneno
   - D. Cocinar bien los alimentos y lavarse las manos constantemente

3. **CUÁLES DE LAS SIGUIENTES PRÁCTICAS SON MALOS HÁBITOS HIGIÉNICOS EN UN MANIPULADOR:**
   - A. Lavarse las manos antes durante y después de realizar actividades de manipulación
   - B. Usar la dotación completa y adecuada
   - C. Comer y estar picando en el área de elaboración de productos alimenticios
   - D. Estornudar encima de los alimentos sin cubrir la boca

4. **LAS BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN) ES EL CONCEPTO QUE SE REFIERE A:**
   - A. La producción de Alimentos
   - B. La higiene de los alimentos
   - C. La calidad de los alimentos
   - D. Al mercadeo de los alimentos

5. **LA CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SE HACE PARA:**
   - A. Tener conocimiento en el tema de su trabajo
   - B. Poseer una actitud personal que conduzca al beneficio de su función
   - C. Tener sentido de responsabilidad y transparencia hacia los demás en el servicio que presta
   - D. Todas las anteriores

EVALUACION FINAL – CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS

1. **LA DIFERENCIA ENTRE LIMPIAR Y DESINFECTAR ES:**
   - A. Limpiar es eliminar microorganismos y desinfectar es eliminar la mugre
   - B. Limpiar es utilizar clorox y desinfectar es utilizar jabón o detergentes
   - C. Limpiar es eliminar toda la mugre que se ve y se hace con el jabón y desinfectar es eliminar, reducir o evitar lo que no se ve y se hace con clorox u otros desinfectantes
   - D. Limpiar es barrer y desinfectar es adicionar fabuloso para que huela bien

2. **ENTRE LOS SIGUIENTES EVENTOS CUAL CORRESPONDE A UNA CONTAMINACIÓN CRUZADA:**
   - A. El manipulador tiene dolor de estomago
   - B. En el negocio de alimentos no se utiliza atrapamoscas
   - C. En el establecimiento hay lavamanos
   - D. Un proveedor de materias primas entra al negocio cuando se está en proceso sin la dotación adecuada

3. **LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO SON:**
   - A. 1. Limpieza y Desinfección, 2. Residuos sólidos, 3. Abastecimiento de agua potable
   - B. 1. Limpieza y Desinfección, 2. Residuos Sólidos 3. Control de Plagas, 4. Control de agua
   - C. 1. Almacenamiento, 2. Recepción de materia primas, 3. Transporte 4. Distribución
   - D. 1. Limpiar con clorox. 2. Mezclar jabón con clorox 3. Como Evitar contaminación

4. **UNA FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS ES:**
   - A. Realizar limpieza y desinfección en instalaciones y mantenimiento de equipos
   - B. Colocar sebos y venenos para atraparlas
   - C. Fumigar cada semana el establecimiento
   - D. Colocar platos pegantes atrapa plagas

5. **LA RESOLUCIÓN 2184 DEL 2019 REDUJO DE 6 A 3 COLORES DE BOLSA PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS. INDIQUE LA RESPUESTA CORRECTA.**
   - A. Bolsa Negra: toda la basura que no se puede volver a utilizar
   - B. Bolsa Blanca Todos los residuos que son reciclables (Plástico, cartón, madera...)
   - C. Bolsa Verde: todos los residuos de comida que se pueden utilizar en abonos
   - D. Todas las anteriores

Powered by CamScanner

24356

GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ Ing. De Alimentos

Según la Resolución 2674 del 2013 Cap. III Art.12, 13 y 36

CERTIFICA QUE:

El señor(a)	ALBA LUZ SAENZ					
Identificacion:	39.778.339					
Fech.Expedido	Dia:	5	Mes:	6	Año:	2024
Fech.Venc/to:	Dia:	5	Mes:	6	Año:	2025

Cel - WhatsApp. # 311 4529253

Correo: gloriai.delvalle@gmail.com

Participo en el Plan de Capacitación Continúa y Permanente (Adjunto) con una intensidad total de 10 horas sobre:

"BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION B.P.M."

Firma Ing. Capacitadora

MAT. PROF. N° 2525433619CN / CC 51678627

Powered by CamScanner

ASESORIA TECNICA Y CAPACITACIÓN EN ALIMENTOS

INGENIERA GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ

WhatsApp 311 452 92 53 - AÑO 2024

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE

EN CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 CAP. 3 ART. 12, 13 Y 36

CERTIFICACION No. 24356 NOMBRE Y APELLIDO: ALBA LUZ SAENZ

INTRODUCCIÓN. Para un establecimiento donde por su actividad laboral, se tiene contacto con los alimentos durante su transporte, recepción, preparación, servicio y almacenamiento; es fundamental que los manipuladores de alimentos directos o indirectos tengan una formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), para que estén capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asigne o desempeñen en sus puestos de trabajo, con el fin que puedan adoptar medidas preventivas para evitar contaminación o deterioro de los alimentos y de esta manera asegurar la INOCUIDAD de los alimentos.

OBJETIVO: Desarrollar cambios de actitud en el manipulador de alimentos y concientizarlos de la importancia que reviste su buen desempeño como manipulador de los productos en el transporte, recepción, procesos, productos terminados, almacenados, en el servicio y domicilios; que estén bajo su responsabilidad.

METODOLOGIA: Las capacitaciones se realizan en la Calle 62 Sur # 87B – 22 Barrio Bosa Nova de lunes a sábado en horario de la mañana una sesión de 5 horas y en horario de la tarde otra sesión de 5 horas para un TOTAL DE 10 HORAS según cronograma, para así dar cumplimiento a la resolución 2674/13. Estas se desarrollan en un área específica dentro del establecimiento cumpliendo normas de bioseguridad.

El método de enseñanza a los manipuladores se desarrolla en tres momentos: 1. **Al comenzar la exposición**: para determinar los conocimientos previos del participante, se realiza una EVALUACION INICIAL **2. Durante la exposición:** presentando los temas. **3. Al concluirla exposición:** Para recapitular y comprobar la comprensión de los temas. Se realiza EVALUACION FINAL

AYUDAS DIDACTICAS: Se utilizan videos relacionados con el tema, diapositivas claras en colores, material impreso donde se encuentra breve pero rigurosamente los temas tratados.

RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN: La capacitación está a cargo de la **INGENIERA DE ALIMENTOSGLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ. MAT. PROF. N° 25254-33619CN Según LEY 64/78 CEL. 311 452 92 53**, quien puede demostrar su idoneidad técnica, científica y su formación y experiencia en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistemas de aseguramiento de la inocuidad. Según lo estipula resolución 2674/13. Capítulo 3 art. 12.

CONTROL DE ASISTENCIA: Cada sesión está firmada por el participante y al final de la capacitación se expide una certificación tipo carnet para que sea más fácil su manejo.

CRONOGRAMA DE LAS CAPACITACIONES: A continuación, se encuentra los temas tratados en cada sesión, con su respectiva asistencia

PRIMERA SESION:

FECHA: DIA: **01** MES: **06** AÑO: **2024**

INTENSIDAD: 5 HORAS

EVALUACION INICIAL: Retroalimentación de los conocimientos previos del manejo higiénico de alimentos de los participantes.
MARCO LEGAL: Resolución 2674 del 2013, objetivos y Contenido general.
LAS BPM: Concepto y ventajas en su implementación, inocuidad.
LOS ALIMENTOS: Definición, clasificación, contaminación y peligros.
LOS MICROORGANISMOS: Definición, Clasificación, que necesitan los MO para vivir, las ETAS, los métodos de conservación.

FIRMA DE ASISTENCIA: Alba Luz Saenz

NUMERO DE CEDULA: 39.778339

SEGUNDA SESION:

FECHA: DIA: **05** MES. **06** AÑO. **2024**

INTENSIDAD: 5 HORAS *TOTAL: 10 HORAS*

EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ¿Quién es? Requisitos, hábitos higiénicos, Programa de capacitación continua y permanente.
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: Programas (Limpieza y desinfección, Control de plagas, Manejo de Residuos y abastecimiento de agua)
REQUISITOS DE FABRICACION: Recepción de materia prima, Empaques, rotulado, manejo de temperaturas.
ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y TRANSPORTE.
EVALUACION FINAL: Retroalimentación de la capacitación, respuesta a inquietudes

FIRMA DE ASISTENCIA: Alba Luz Saenz

NUMERO DE CEDULA: 39 778339

Powered by CamScanner

ASESORIA TECNICA Y CAPACITACIÓN EN ALIMENTOS

INGENIERA GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ
WhatsApp 311 452 92 53 - AÑO 2024

EVALUACION INICIAL- CONOCIMIENTOS PREVIOS

I. POR FAVOR LEA LA PREGUNTA Y TODAS LAS OPCIONES DE RESPUESTA. MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

5.0

1. **LA TEMPERATURA QUE LES GUSTA A LOS MICROORGANISMOS PARA REPRODUCIRSE MÁS RÁPIDO ES**
   - A. Entre 0°c y 5 °C (Temperatura de Refrigeración)
   - B. Entre -1°C y -18°C (Temperatura de congelación)
   - X C. Entre 10°C y 60°C (Temperatura tibia - ambiente)
   - D. Entre 60°C y 100°C (temperatura de cocción)

2. **UNA FORMA DE HACERLE LA LUCHA A LOS MICROORGANISMOS Y EVITAR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETAS ES:**
   - A. Limpiar bien las frutas y verduras y dejarlas en el piso
   - B. Bañarse diariamente y utilizar perfumes
   - C. Ahorrando energía y matar las bacterias con veneno
   - X D. Cocinar bien los alimentos y lavarse las manos constantemente

3. **CUÁLES DE LAS SIGUIENTES PRÁCTICAS SON MALOS HÁBITOS HIGIÉNICOS EN UN MANIPULADOR:**
   - A. Lavarse las manos antes durante y después de realizar actividades de manipulación
   - B. Usar la dotación completa y adecuada
   - X C. Comer y estar picando en el área de elaboración de productos alimenticios
   - X D. Estornudar encima de los alimentos sin cubrir la boca

4. **LAS BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN) ES EL CONCEPTO QUE SE REFIERE A:**
   - A. La producción de Alimentos
   - X B. La higiene de los alimentos
   - C. La calidad de los alimentos
   - D. Al mercadeo de los alimentos

5. **LA CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SE HACE PARA:**
   - A. Tener conocimiento en el tema de su trabajo
   - B. Poseer una actitud personal que conduzca al beneficio de su función
   - C. Tener sentido de responsabilidad y transparencia hacia los demás en el servicio que presta
   - X D. Todas las anteriores

EVALUACION FINAL – CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS

5.0

1. **LA DIFERENCIA ENTRE LIMPIAR Y DESINFECTAR ES:**
   - A. Limpiar es eliminar microorganismos y desinfectar es eliminar la mugre
   - B. Limpiar es utilizar clorox y desinfectar es utilizar jabón o detergentes
   - X C. Limpiar es eliminar toda la mugre que se ve y se hace con el jabón y desinfectar es eliminar, reducir o evitar lo que no se ve y se hace con clorox u otros desinfectantes
   - D. Limpiar es barrer y desinfectar es adicionar fabuloso para que huela bien

2. **ENTRE LOS SIGUIENTES EVENTOS CUAL CORRESPONDE A UNA CONTAMINACIÓN CRUZADA:**
   - A. El manipulador tiene dolor de estomago
   - B. En el negocio de alimentos no se utiliza atrapamoscas
   - C. En el establecimiento hay lavamanos
   - X D. Un proveedor de materias primas entra al negocio cuando se está en proceso sin la dotación adecuada.

3. **LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO SON:**
   - A. 1. Limpieza y Desinfección, 2. Residuos sólidos, 3. Abastecimiento de agua potable
   - X B. 1. Limpieza y Desinfección, 2. Residuos Sólidos 3. Control de Plagas, 4. Control de agua
   - C. 1. Almacenamiento, 2. Recepción de materia primas, 3. Transporte 4. Distribución
   - D. 1. Limpiar con clorox, 2. Mezclar jabón con clorox 3. Como Evitar contaminación

4. **UNA FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS ES:**
   - X A. Realizar limpieza y desinfección en instalaciones y mantenimiento de equipos
   - B. Colocar sebos y venenos para atraparlas
   - C. Fumigar cada semana el establecimiento
   - D. Colocar platos pegantes atrapa plagas

5. **LA RESOLUCIÓN 2184 DEL 2019 REDUJO DE 6 A 3 COLORES DE BOLSA PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS. INDIQUE LA RESPUESTA CORRECTA.**
   - A. Bolsa Negra: toda la basura que no se puede volver a utilizar
   - B. Bolsa Blanca Todos los residuos que son reciclables (Plástico, cartón, madera…)
   - C. Bolsa Verde: todos los residuos de comida que se pueden utilizar en abonos
   - X D. Todas las anteriores

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS
NIT 901458228-7
CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S. 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Calle 62 Sur No 87B-22 Bosa Nova Tropezon - Bogotá D.C.
Cel. 3102802760 Tel. 7846348 Email: unidadmedicabosanova@gmail.com

CERTIFICACION DE RECONOCIMIENTO MEDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA que la persona en mención se practico examen físico y de laboratorio, de acuerdo al **decreto 3075/97 y la resolución 2674/13**, y es **APTO** para **MANIPULAR ALIMENTOS**.

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE: SAENZ ALBA LUZ **DOCUMENTO:** 39778339 **EDAD:** 55 AÑOS
DIRECCIÓN: **TELÉFONO:** **GENERO:** FEMENINO
EMPRESA: PARTICULAR **FECHA EXPEDICIÓN:** 04/06/2024

ANÁLISIS	VALORES REFERENCIA
- COPROLÓGICO	NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
- FROTIS DE GARGANTA	FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
- SEROLOGIA PRUEBA TREPONEMICA	NO PROCESADA
- KOH UÑAS	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICÓTICAS
- EXÁMEN MÉDICO	NORMAL - APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Dra. Julieth Garay U
MEDICO GENERAL

Firma Médico

Sistemas de gestión para salud - www.biofile.com.co

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS
NIT 901458228-7
CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Calle 62 Sur No 87B-22 Bosa Nova -Tropezon - Bogotá D.C.
Cel. 3102802760 - Tel. 7946348 - Email: unidadmedicabosanova@gmail.com

Código de Seguridad
A895G33M69000

DATOS PERSONALES — **Orden de Servicio N°: 69000**

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: martes, 4 de junio de 2024 03:17:09 p.m.

Nombres y Apellidos: SAENZ ALBA LUZ CC: 39778339 Género: FEMENINO

F. Nacimiento: 12/04/1969 Edad: 55 AÑOS 1 MESES 23 DÍAS Entidad: PARTICULARES

RESULTADOS DEL LABORATORIO

MICROBIOLOGÍA

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

FROTIS DE GARGANTA

FROTIS DE GARGANTA:

GRAM: FLORA FARÍNGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PMN ESCASOS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

MICROSCOPÍA

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

COLOR:	PARDA	MICROSCÓPICO
CONSISTENCIA:	BLANDA	
SANGRE:	NEGATIVO	
ALMIDONES:		NEGATIVO PARA PARÁSITOS INTESTINALES
GRASAS:		
RESTOS VEGETALES:	xxx	
FIBRAS MUSCULARES:	xxx	

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo Lab. Clínico
U.C.M.C T.P. 1033800271

Powered by CamScanner

Código de Seguridad
V895B33H58944

DATOS PERSONALES — Orden de Servicio N°: 58944

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) — Fecha y Hora: miércoles, 31 de enero de 2024 11:47:40 a.m.

Nombres y Apellidos: RUEDA RODRIGUEZ MARTHA LISET — CC: 1012448290 Genero: FEMENINO

F. Nacimiento: 03/11/1997 Edad: 26 AÑOS 2 MESES 27 DÍAS Entidad: PARTICULARES

RESULTADOS DEL LABORATORIO

MICROBIOLOGÍA

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

FROTIS DE GARGANTA

FROTIS DE GARGANTA:

GRAM: FLORA FARÍNGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PMN ESCASOS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

MICROSCOPÍA

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

COLOR:	PARDA	MICROSCOPICO
CONSISTENCIA:	BLANDA	
SANGRE:	NEGATIVO	
ALMIDONES:		NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
GRASAS:		
RESTOS VEGETALES:	X	
FIBRAS MUSCULARES:	XX	

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) Lab. Clínico
U.C.M.C. cc 1033800271

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS
NIT 901458229-7
CODIGO DE HABILITACION S.D.S. 1101137378 01
LIC. SALUD OCUPACIONAL RESOLUCION 9782 DEL 02/07/2021
Cel: 3102802760 Tel: 7816819 Email: unidadmedicabosanova@gmail.com

CERTIFICACION DE RECONOCIMIENTO MEDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA que la persona en mención se practico examen físico y de laboratorio, de acuerdo al **decreto 3075/97 y la resolución 2674/13**, y es **APTO** para **MANIPULAR ALIMENTOS**.

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE: RUEDA RODRIGUEZ MARTHA LISET **DOCUMENTO:** 1012448290 **EDAD:** 26 AÑOS
DIRECCIÓN: **TELÉFONO:** **GENERO:** FEMENINO
EMPRESA: PARTICULAR **FECHA EXPEDICIÓN:** 31/01/2024

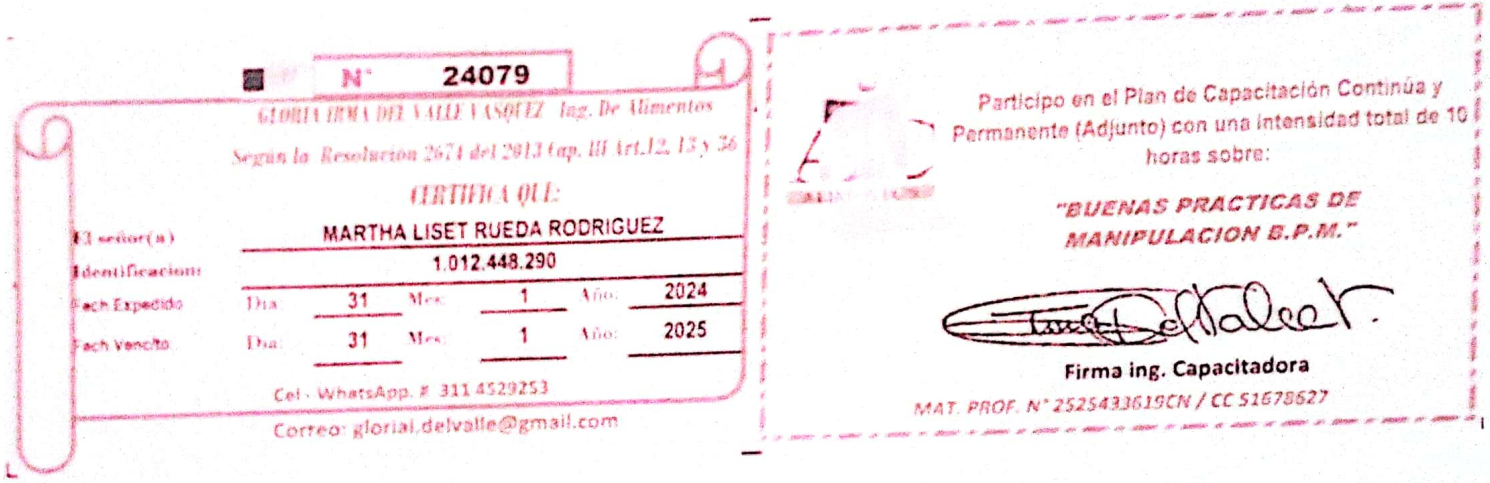
ANÁLISIS	VALORES REFERENCIA
- COPROLÓGICO	NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
- FROTIS DE GARGANTA	FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
- SEROLOGIA PRUEBA TREPONEMICA	NO PROCESADA
- KOH UÑAS	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICÓTICAS
- EXÁMEN MÉDICO	NORMAL - APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Firma Médico

Sistemas de gestión para salud - www.hce.com.co

Powered by CamScanner



N° 24079

GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ Ing. De Alimentos

Según la Resolución 2674 del 2013 Cap. III Art.12, 13 y 36

CERTIFICA QUE:

El señor(a) MARTHA LISET RUEDA RODRIGUEZ

Identificacion: 1.012.448.290

Fech Expedido Dia: 31 Mes: 1 Año: 2024

Fech Vencito Dia: 31 Mes: 1 Año: 2025

Cel - WhatsApp # 311 4529253

Correo: gloriai.delvalle@gmail.com

Participo en el Plan de Capacitación Continúa y Permanente (Adjunto) con una intensidad total de 10 horas sobre:

"BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION B.P.M."

Firma ing. Capacitadora

MAT. PROF. N° 2525433619CN / CC 51678527

Powered by CamScanner

ASESORIA TECNICA Y CAPACITACIÓN EN ALIMENTOS

INGENIERA ELIANA PAOLA DEL VALLE VASQUEZ

WhatsApp 311 452 92 53 • AÑO 2024

EVALUACION INICIAL - CONOCIMIENTOS PREVIOS NOMBRE Y APELLIDO: Martha Ibeth Rueda R

I. POR FAVOR LEA LA PREGUNTA Y TODAS LAS OPCIONES DE RESPUESTA. MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. LA TEMPERATURA QUE LES GUSTA A LOS MICROORGANISMOS PARA REPRODUCIRSE MAS RAPIDO ES
   - A. Entre 0°c y 5 °C (Temperatura de Refrigeración)
   - B. Entre -1°C y -18°C (Temperatura de congelación)
   - C. Entre 10°C y 60°C (Temperatura tibia - ambiente)
   - D. Entre 60°C y 100°C (temperatura de cocción)

2. UNA FORMA DE HACERLE LA LUCHA A LOS MICROORGANISMOS Y EVITAR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETAS ES
   - A. Limpiar bien las frutas y verduras y cepillar en el piso
   - B. Bañarse diariamente y utilizar perfumes
   - C. Ahorrando energía y matar las bacterias con venino
   - D. Cocinar bien los alimentos y lavarse las manos constantemente

3. CUÁLES DE LAS SIGUIENTES PRÁCTICAS SON MALOS HÁBITOS HIGIÉNICOS EN UN MANIPULADOR
   - A. Lavarse las manos antes durante y después de realizar actividades de manipulación
   - B. Usar la dotación completa y adecuada
   - C. Comer y estar pelando en el área de elaboración de productos alimenticios
   - D. Estornudar encima de los alimentos se cubre la boca

4. LAS BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN) ES EL CONCEPTO QUE SE REFIERE A
   - A. La producción de Alimentos
   - B. La higiene de los alimentos
   - C. La calidad de los alimentos
   - D. Al mercadeo de los alimentos

5. LA CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS SE HACE PARA
   - A. Tener conocimiento en el tema de su trabajo
   - B. Poseer una actitud personal que conduzca al beneficio de su función
   - C. Tener sentido de responsabilidad y tranquilidad hacia sus labores en el momento que preste
   - D. Todas las anteriores

EVALUACION FINAL – CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS

1. LA DIFERENCIA ENTRE LIMPIAR Y DESINFECTAR ES
   - A. Limpiar es eliminar microorganismos y desinfectar es eliminar la suciedad
   - B. Limpiar es utilizar cloro y desinfectar es utilizar jabón o detergente
   - C. Limpiar es eliminar toda la suciedad que se ve y se hace con el jabón y desinfectar es eliminar lo que no se ve y se hace con cloro o cosas desinfectantes
   - D. Limpiar es barrer y desinfectar es adicionar utensilios para ajustar hasta bien

2. ENTRE LOS SIGUIENTES EVENTOS CUAL CORRESPONDE A UNA CONTAMINACIÓN CRUZADA
   - A. El manipulador tiene dolor de estomago
   - B. En el negocio de alimentos no se lleva ningún aseo
   - C. En el establecimiento hay lavamanos
   - D. Un proveedor de materias primas llega al negocio cuando se está en el horario sin la dotación adecuada

3. LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO SON
   - A. 1. Limpieza y Desinfección 2. Residuos sólidos 3. Abastecimiento de agua potable
   - B. 1. Limpieza y Desinfección 2. Residuos Sólidos 3. Control de Plagas 4. Manejo de agua
   - C. 1. Almacenamiento 2. Recepción de materia prima 3. Transporte 4. Distribución
   - D. 1. Limpiar con clorox 2. Mezclar jabón con clorox 3. Como Evitar contaminación

4. UNA FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS ES
   - A. Realizar limpieza y desinfección en instalaciones y mantenimiento de equipos
   - B. Colocar sebos y venenos para atraparlas
   - C. Fumigar cada semana el establecimiento
   - D. Colocar platos pegantes atrapa plagas

5. LA RESOLUCIÓN 2184 DEL 2019 REDUJO DE 6 A 3 COLORES DE BOLSA PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS. INDIQUE LA RESPUESTA CORRECTA
   - A. Bolsa Negra: toda la basura que no se puede volver a utilizar
   - B. Bolsa Blanca: Todos los residuos que son reciclables: Plástico, cartón, madera
   - C. Bolsa Verde: todos los residuos de comida que se pueden utilizar en abonos
   - D. Todas las anteriores

Powered by CamScanner

ASESORIA TECNICA Y CAPACITACIÓN EN ALIMENTOS

INGENIERA GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ.

WhatsApp 311 452 92 53 • AÑO 2024

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE

EN CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 CAP. 3 ART. 12, 13 Y 36

CERTIFICACION No. 24079 NOMBRE Y APELLIDO: MARTHA LISET RUEDA RODRIGUEZ

INTRODUCCIÓN Para un establecimiento donde por su actividad laboral, se tiene contacto con los alimentos durante su transporte, recepción, preparación, servicio y almacenamiento; es fundamental que los manipuladores de alimentos directos o indirectos tengan una formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), para que estén capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asigne o desempeñen en sus puestos de trabajo, con el fin que puedan adoptar medidas preventivas para evitar contaminación o deterioro de los alimentos y de esta manera asegurar la INOCUIDAD de los alimentos.

OBJETIVO Desarrollar cambios de actitud en el manipulador de alimentos y concientizarlos de la importancia que reviste su buen desempeño como manipulador de los productos en el transporte, recepción, procesos, productos terminados, almacenados, en el servicio y domicilios; que estén bajo su responsabilidad.

METODOLOGIA: Las capacitaciones se realizan en la Calle 62 Sur # 87B – 22 Barrio Bosa Nova de lunes a sábado en horario de la mañana una sesión de 5 horas y en horario de la tarde otra sesión de 5 horas para un **TOTAL DE 10 HORAS** según cronograma, para así dar cumplimiento a la resolución 2674/13. Estas se desarrollan en un área especifica dentro del establecimiento cumpliendo normas de bioseguridad.

El método de enseñanza a los manipuladores se desarrolla en tres momentos: 1. **Al comenzar la exposición**: para determinar los conocimientos previos del participante, se realiza una **EVALUACION INICIAL** 2. **Durante la exposición:** presentando los temas. 3. **Al concluirla exposición:** Para recapitular y comprobar la comprensión de los temas. Se realiza **EVALUACION FINAL**

AYUDAS DIDACTICAS: Se utilizan videos relacionados con el tema, diapositivas claras en colores, material impreso donde se encuentra breve pero rigurosamente los temas tratados.

RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN: La capacitación está a cargo de la **INGENIERA DE ALIMENTOS GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ. MAT. PROF. N° 25254-33619CN Según LEY 64/78 CEL. 311 452 92 53**, quien puede demostrar su idoneidad técnica, científica y su formación y experiencia en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistemas de aseguramiento de la inocuidad. Según lo estipula resolución 2674/13. Capítulo 3 art. 12.

CONTROL DE ASISTENCIA: Cada sesión está firmada por el participante y al final de la capacitación se expide una certificación tipo carnet para que sea más fácil su manejo.

CRONOGRAMA DE LAS CAPACITACIONES: A continuación, se encuentra los temas tratados en cada sesión, con su respectiva asistencia

PRIMERA SESION:

FECHA: DIA: 22 MES: 01 AÑO: 2024

INTENSIDAD: 5 HORAS

EVALUACION INICIAL: Retroalimentación de los conocimientos previos del manejo higiénico de alimentos de los participantes.
MARCO LEGAL: Resolución 2674 del 2013, objetivos y Contenido general.
LAS BPM. Concepto y ventajas en su implementación, inocuidad.
LOS ALIMENTOS: Definición, clasificación, contaminación y peligros.
LOS MICROORGANISMOS: Definición, Clasificación, que necesitan los MO para vivir, las ETAS, los métodos de conservación.

SEGUNDA SESION:

FECHA: DIA 31 MES. 01 AÑO. 2024

INTENSIDAD: 5 HORAS *TOTAL: 10 HORAS*

EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ¿Quién es? Requisitos, hábitos higiénicos, Programa de capacitación continua y permanente.
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: Programas (Limpieza y desinfección, Control de plagas, Manejo de Residuos y abastecimiento de agua)
REQUISITOS DE FABRICACION: Recepción de materia prima, Empaques, rotulado, manejo de temperaturas.
ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y TRANSPORTE.
EVALUACION FINAL: Retroalimentación de la capacitación, respuesta a inquietudes

FIRMA DE ASISTENCIA: Martha liseth Rueda R
NUMERO DE CEDULA: 1012448290

FIRMA DE ASISTENCIA: Martha liseth Rueda R
NUMERO DE CEDULA: 1012448290

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS
NIT 901458228-7
CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Calle 62 Sur No 87B-22 Bosa Nova -Tropezon - Bogota D.C.
Cel. 3102802760 - Tel. 7846348 - Email. unidadmedicabosanova@gmail.com

CERTIFICACION DE RECONOCIMIENTO MEDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA que la persona en mención se practico examen físico y de laboratorio, de acuerdo al **decreto 3075/97 y la resolución 2674/13,** y es **APTO** para **MANIPULAR ALIMENTOS**.

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE: MORENO PEREZ MARIA ILMA **DOCUMENTO:** 39723978 **EDAD:** 55 AÑOS
DIRECCIÓN: **TELÉFONO:** **GENERO:** FEMENINO
EMPRESA: PARTICULAR **FECHA EXPEDICIÓN:** 18/07/2024

ANÁLISIS	VALORES REFERENCIA
- COPROLÓGICO	NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
- FROTIS DE GARGANTA	FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
- SEROLOGIA PRUEBA TREPONEMICA	NO PROCESADA
- KOH UÑAS	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICÓTICAS
- EXÁMEN MÉDICO	NORMAL - APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Dra. Juliett A. Garay U
MÉDICO GENERAL

Firma Médico

Sistemas de gestión para salud - www.biofile.com.co

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS
NIT 901458228-7
CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S. 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Calle 62 Sur No 87B-22 Bosa Nova -Tropezon - Bogotá D.C.
Cel. 3102802760 - Tel. 7846348 - Email. unidadmedicabosanova@gmail.com

Código de Seguridad
G895M33S72517

DATOS PERSONALES — **Orden de Servicio N°: 72517**

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: jueves, 18 de julio de 2024 12:00:15 p.m.
Nombres y Apellidos: MORENO PEREZ MARIA ILMA CC: 39723978 Género: FEMENINO
F. Nacimiento: 29/10/1968 Edad: 55 AÑOS 8 MESES 18 DÍAS Entidad: PARTICULARES

RESULTADOS DEL LABORATORIO

MICROBIOLOGÍA

FROTIS DE GARGANTA

FROTIS DE GARGANTA:
GRAM: FLORA FARÍNGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PMN ESCASOS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

MICROSCOPÍA

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

COLOR:	PARDA	MICROSCÓPICO
CONSISTENCIA:	BLANDA	
SANGRE:	NEGATIVO	
ALMIDONES:		NEGATIVO PARA PARÁSITOS INTESTINALES
GRASAS:		
RESTOS VEGETALES:	XXX	
FIBRAS MUSCULARES:	XX	

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo y Lab. Clínico
U.C.M.C c.c. 1033800271

N° 24394

GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ Ing. De Alimentos

Según la Resolución 2674 del 2013 Cap. III Art.12, 13 y 36

CERTIFICA QUE:

El señor(a) MARIA ILMA MORENO PEREZ

Identificacion: 39723978

Fech.Expedido Dia: 18 Mes: 07 Año: 2024

Fech.Vencito: Dia: 18 Mes: 07 Año: 2025

Cel - WhatsApp. # 311 4529253

Correo: gloriai.delvalle@gmail.com

Participo en el Plan de Capacitación Continúa y Permanente (Adjunto) con una intensidad total de 10 horas sobre:

"BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION B.P.M."

Firma ing. Capacitadora

MAT. PROF. N° 2525433619CN / CC 51678627

Powered by CamScanner

ASESORIA TECNICA Y CAPACITACIÓN EN ALIMENTOS
INGENIERA GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ
WhatsApp 311 452 92 53 - AÑO 2024

EVALUACION INICIAL- CONOCIMIENTOS PREVIOS

I. POR FAVOR LEA LA PREGUNTA Y TODAS LAS OPCIONES DE RESPUESTA. MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. **LA TEMPERATURA QUE LES GUSTA A LOS MICROORGANISMOS PARA REPRODUCIRSE MÁS RÁPIDO ES**
   - A. Entre 0°c y 5 °C (Temperatura de Refrigeración)
   - B. Entre -1°C y -18°C (Temperatura de congelación)
   - C. Entre 10°C y 60°C (Temperatura tibia - ambiente)
   - D. Entre 60°C y 100°C (temperatura de cocción)

2. **UNA FORMA DE HACERLE LA LUCHA A LOS MICROORGANISMOS Y EVITAR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETAS ES:**
   - A. Limpiar bien las frutas y verduras y dejarlas en el piso
   - B. Bañarse diariamente y utilizar perfumes
   - C. Ahorrando energía y matar las bacterias con veneno
   - D. Cocinar bien los alimentos y lavarse las manos constantemente

3. **CUÁLES DE LAS SIGUIENTES PRÁCTICAS SON MALOS HÁBITOS HIGIÉNICOS EN UN MANIPULADOR:**
   - A. Lavarse las manos antes durante y después de realizar actividades de manipulación
   - B. Usar la dotación completa y adecuada
   - C. Comer y estar picando en el área de elaboración de productos alimenticios
   - D. Estornudar encima de los alimentos sin cubrir la boca

5,0

4. **LAS BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN) ES EL CONCEPTO QUE SE REFIERE A:**
   - A. La producción de Alimentos
   - B. La higiene de los alimentos
   - C. La calidad de los alimentos
   - D. Al mercadeo de los alimentos

5. **LA CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SE HACE PARA:**
   - A. Tener conocimiento en el tema de su trabajo
   - B. Poseer una actitud personal que conduzca al beneficio de su función
   - C. Tener sentido de responsabilidad y transparencia hacia los demás en el servicio que presta
   - D. Todas las anteriores

EVALUACION FINAL – CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS

1. **LA DIFERENCIA ENTRE LIMPIAR Y DESINFECTAR ES:**
   - A. Limpiar es eliminar microorganismos y desinfectar es eliminar la mugre
   - B. Limpiar es utilizar clorox y desinfectar es utilizar jabón o detergentes
   - C. Limpiar es eliminar toda la mugre que se ve y se hace con el jabón y desinfectar es eliminar, reducir o evitar lo que no se ve y se hace con clorox u otros desinfectantes
   - D. Limpiar es barrer y desinfectar es adicionar fabuloso para que huela bien

2. **ENTRE LOS SIGUIENTES EVENTOS CUAL CORRESPONDE A UNA CONTAMINACIÓN CRUZADA:**
   - A. El manipulador tiene dolor de estomago
   - B. En el negocio de alimentos no se utiliza atrapamoscas
   - C. En el establecimiento hay lavamanos
   - D. Un proveedor de materias primas entra al negocio cuando se está en proceso sin la dotación adecuada

5,0

3. **LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO SON:**
   - A. 1. Limpieza y Desinfección, 2. Residuos sólidos, 3. Abastecimiento de agua potable
   - B. 1. Limpieza y Desinfección, 2. Residuos Sólidos 3. Control de Plagas, 4. Control de agua
   - C. 1. Almacenamiento, 2. Recepción de materia primas, 3. Transporte 4. Distribución
   - D. 1. Limpiar con clorox. 2. Mezclar jabón con clorox 3. Como Evitar contaminación

4. **UNA FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS ES:**
   - A. Realizar limpieza y desinfección en instalaciones y mantenimiento de equipos
   - B. Colocar sebos y venenos para atraparlas
   - C. Fumigar cada semana el establecimiento
   - D. Colocar platos pegantes atrapa plagas

5. **LA RESOLUCIÓN 2184 DEL 2019 REDUJO DE 6 A 3 COLORES DE BOLSA PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS. INDIQUE LA RESPUESTA CORRECTA.**
   - A. Bolsa Negra: toda la basura que no se puede volver a utilizar
   - B. Bolsa Blanca Todos los residuos que son reciclables (Plástico, cartón, madera…)
   - C. Bolsa Verde: todos los residuos de comida que se pueden utilizar en abonos
   - D. Todas las anteriores

Powered by CamScanner

ASESORIA TECNICA Y CAPACITACIÓN EN ALIMENTOS

INGENIERA GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ

WhatsApp 311 452 92 53 - AÑO 2024

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE

EN CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 CAP. 3 ART. 12, 13 Y 36

CERTIFICACION No. 24394 **NOMBRE Y APELLIDO:** MARIA ILMA MORENO PEREZ

INTRODUCCIÓN. Para un establecimiento donde por su actividad laboral, se tiene contacto con los alimentos durante su transporte, recepción, preparación, servicio y almacenamiento; es fundamental que los manipuladores de alimentos directos o indirectos tengan una formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), para que estén capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asigne o desempeñen en sus puestos de trabajo, con el fin que puedan adoptar medidas preventivas para evitar contaminación o deterioro de los alimentos y de esta manera asegurar la INOCUIDAD de los alimentos.

OBJETIVO: Desarrollar cambios de actitud en el manipulador de alimentos y concientizarlos de la importancia que reviste su buen desempeño como manipulador de los productos en el transporte, recepción, procesos, productos terminados, almacenados, en el servicio y domicilios; que estén bajo su responsabilidad.

METODOLOGIA: Las capacitaciones se realizan en la Calle 62 Sur # 87B – 22 Barrio Bosa Nova de lunes a sábado en horario de la mañana una sesión de 5 horas y en horario de la tarde otra sesión de 5 horas para un **TOTAL DE 10 HORAS** según cronograma, para así dar cumplimiento a la resolución 2674/13. Estas se desarrollan en un área específica dentro del establecimiento cumpliendo normas de bioseguridad.

El método de enseñanza a los manipuladores se desarrolla en tres momentos: 1. **Al comenzar la exposición**: para determinar los conocimientos previos del participante, se realiza una **EVALUACION INICIAL 2. Durante la exposición:** presentando los temas. **3. Al concluirla exposición:** Para recapitular y comprobar la comprensión de los temas. Se realiza **EVALUACION FINAL**

AYUDAS DIDACTICAS: Se utilizan videos relacionados con el tema, diapositivas claras en colores, material impreso donde se encuentra breve pero rigurosamente los temas tratados.

RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN: La capacitación está a cargo de la **INGENIERA DE ALIMENTOSGLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ. MAT. PROF. N° 25254-33619CN Según LEY 64/78 CEL. 311 452 92 53**, quien puede demostrar su idoneidad técnica, científica y su formación y experiencia en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistemas de aseguramiento de la inocuidad. Según lo estipula resolución 2674/13. Capítulo 3 art. 12.

CONTROL DE ASISTENCIA: Cada sesión está firmada por el participante y al final de la capacitación se expide una certificación tipo carnet para que sea más fácil su manejo.

CRONOGRAMA DE LAS CAPACITACIONES: A continuación, se encuentra los temas tratados en cada sesión, con su respectiva asistencia

PRIMERA SESION:

FECHA: DIA: 17 MES: 07 AÑO: **2024**

INTENSIDAD: 5 HORAS

EVALUACION INICIAL: Retroalimentación de los conocimientos previos del manejo higiénico de alimentos de los participantes.
MARCO LEGAL: Resolución 2674 del 2013, objetivos y Contenido general.
LAS BPM: Concepto y ventajas en su implementación, inocuidad.
LOS ALIMENTOS: Definición, clasificación, contaminación y peligros.
LOS MICROORGANISMOS: Definición, Clasificación, que necesitan los MO para vivir, las ETAS, los métodos de conservación.

FIRMA DE ASISTENCIA: Maria Moreno Perez

NUMERO DE CEDULA: 39723978

SEGUNDA SESION:

FECHA: DIA: 18 MES: 07 AÑO: **2024**

INTENSIDAD: 5 HORAS ***TOTAL: 10 HORAS***

EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ¿Quién es? Requisitos, hábitos higiénicos, Programa de capacitación continua y permanente.
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: Programas (Limpieza y desinfección, Control de plagas, Manejo de Residuos y abastecimiento de agua)
REQUISITOS DE FABRICACION: Recepción de materia prima, Empaques, rotulado, manejo de temperaturas.
ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y TRANSPORTE.
EVALUACION FINAL: Retroalimentación de la capacitación, respuesta a inquietudes

FIRMA DE ASISTENCIA: Maria Moreno Perez

NUMERO DE CEDULA: 39723978

Powered by CamScanner